

Kemence, mikró, kemence

A környezetünkben fellelhető tárgyak rendszerként való vizsgálata, a tárgyi világ felépítésének, működésének tipizálása, valamint ezeknek a társadalom szerkezetével, változásaival való párhuzamba állítása a néprajz anyagi kultúra vizsgálatainak egyik alapvető módszere a mindennapok rekonstruálásához.¹ Ennek a munkafolyamatnak a legszemléletesebb eredményei a múzeumi gyűjtemények. Tanulmányom középpontjában azonban nem elsősorban a történeti (a tárgyak elterjedését, történeti rétegeit feltáró munkák), hanem a jelenre irányuló vizsgálatok, azok közül példaként kiemelve saját terepmunkám eredményei állnak. A résztvevő megfigyelés során dokumentált tárgyak életének elemzéséből – a Geertz-i kifejezéssel élve „sűrű leírásából” – nyert információk a társadalmi mozgásfolyamatok megértését, megragadását segítik; olyan egyedi részletekre világítanak rá, melyek egyébként nehezen körvonalazhatóak, a számszerűsége törekvő vizsgálatok pedig teljesen figyelmen kívül hagyják: például értékorientációk, életstratégiák, fogyasztási szokások mögött húzódó döntések, esztétikum, presztíztárgyak szerepe.² Az értelmező elemzéshez a terepmunka során a használat közben való megfigyelés, leírás, a leltározás, az interjúk jelentik a legfőbb forrást. Tanulmányomban a Borsod megyei, cserépfalui terepmunkámból szeretnék most néhány eredményt kiemelni, példaként a tárgyak életére, a háztartásban betöltött szerepkörök változására.³

A mai magyar táplálkozáskultúrában egyszerre vannak jelen a globalizáció, a modernizáció okozta változások és velük párhuzamosan, egyre erősebben jelentkeznek az ezeknek ellentmondó, a hagyományokat felelevenítő divathul-

¹ A szerző az MTA BTK Néprajztudományi Intézet tudományos főmunkatársa. A tanulmány megírását az MTA Bolyai János Ösztöndíj támogatta.

² Kutatásom során a Hofer Tamás átvett kutatása során a magyar néprajzi terminológiába bevont tárgye gyűjtemény, fogyasztási kultúra kifejezéseit és elméleti háttérét (Hofer 1983), továbbá Szarvas Zsuzsa alsópáhoki munkáit használtam (Szarvas 1986, 1988, 1992), melyek a régészet, a szociológia, a mikrotörténet eredményeit is részben felölelik. A témáról lásd még: Losonczy 1977.

³ A cserépfalui kutatásaimhoz 3 generációt, ahol mód volt rá, ott egy-egy család tagjait választottam ki adatközlőnek, az ő életciklusaik, házasságkötésük időpontja jelölte ki a vizsgálat szakaszait. A továbbiakban így szerepel 1., 2., 3. generáció. A néprajzi munkák adatkezelési gyakorlatának megfelelően forrásaimat viszont nem pontosítom név szerint, csak a korosztályukat, becsült társadalmi státuszukat jelölöm. Cserépfalu táplálkozáskultúrájához három generáció összehasonlító vizsgálata nyomán bővebben lásd még: Báti 2005, 2008, teljes tárgyleltárral és alaprajzokkal lásd: Báti 2009.

lámok. A múltban volt rá sok-sok példa, hogy rendkívüli élethelyzetekben a már meghaladott ételkészítési módokat élesztették föl újra, átmenetileg, de a ma megfigyelhető folyamatokat a nosztalgián kívül más nem igen indokolja. A visszaemelt elemek nem a hétköznapi gyakorlat részei lettek, hanem a tartalmas szabadidő eltöltését szolgálják.

A konyhatechnológia változásai közül elsősorban a tüzelőberendezéseket, valamint az azokat helyettesíteni igyekvő elektromos eszközök közül a mikrohullámú sütőt, mint emblematikus, meghatározó tárgyat emelem ki, amely kihatással van mind az építkezésre, mind a főzési folyamat eszközkészletére, mind az egyes ételosztályok elkészítési módszereire.⁴ A tüzelőberendezés változása tehát az egész táplálkozást érinti, ezért korszakhatárokat is kijelöl.⁵

Kemencétől a villanytűzhelyig

A magyar falvakban, így Cserépfaluban is az 1960-as évekig minden háztartásban házilag sütötték a kenyeret.⁶ A falvak lakossága közel egy időben, külső, gazdaságpolitikai döntések hatására kényszerült a kenyérsütés elhagyására. A mezőgazdaság átszervezése után a parasztgazdaságoknak a saját maguk által megtermelt jó minőségű búzát nélkülözniük kellett, pénzük pedig nem volt, hogy megvásárolják a lisztet. A családok fiatal nő tagjai nem segítettek ebben a házi munkában, mert tanultak, dolgoztak, az idősebbeknek viszont már fizikailag megerőltető volt a rendszeres sütés.⁷ Az 1960-as évektől kezdve a fiatalok nem tanultak meg dagasztani, kenyeret készíteni, a kemencét felfűteni, így ez a tudás elenyészett, és lassan az idős generáció is kiesett a gyakorlatból. A kemencéket – mivel négy-öt nagy kenyérre voltak méretezve – a kevesebbet fogyasztó családnak heti egy-két kenyérért nem érte meg felfűteni, másrészt tüzelőhöz sem tudtak könnyen hozzájutni.

A legtöbb háztartás viszonylag egy időben tért át a kenyérvásárlásra, de néhány háznál megmaradt az udvaron álló kemence, sütésre, főzésre, más változatát aszalásra, illetve füstölésre használták. A külső kemencék a 20. század második felétől kaptak nagyobb szerepet a lakóházak átalakításával,⁸ a konyhatechnológia gyors fejlődésének folyamatában. Csak a takaréktűzhely maradt

⁴ A konyhatechnológia időben párhuzamosan zajló, hasonló eredményekkel záruló változásairól Szlovéniából: Godina-Golia 1998.

⁵ Történeti áttekintéshez: Kisbán 1966.; 1970.; 1984. 1997.; 1998.

⁶ Valuch 2003a., 2003b.; 2003c.

⁷ A kenyér történetéhez cserépfalui interjúkból vett idézetekkel lásd bővebben: Báti 2008: 54–64.; 2012.

⁸ Lásd még: Dömötör 1995: 496; Jávör – Molnár – Szabó – Sárkány (A továbbiakban lásd Jávör et.al.) 2000: 992; Valuch 2001: 299; Szuhay 1994.; Batári 2008.

meg kettős (főző és fűtő) funkciójában.⁹ 1995-ben 3 kemence működött még Cserépfaluban.¹⁰ A kenyérsütés eszközkészlete a sütés elhagyása után szinte teljes egészében elvesztette funkcióját, kikerült a használatból vagy másodlagos funkcióban például disznóvágáskor használják a fatálakat, teknőket.

A vizsgált első generációs háztartásokban (az 1940–1950 a házasságkötés dátuma) az idős emberek házastársukkal vagy megözvegyülve, egyedül éltek az 1990-es évek legvégén. A nagyobb családra méretezett épületnek csak azt a hátsó egy-két helyiségét lakták és használták, ami korábban kamra, kocsiszín volt. Itt alakították ki maguknak a *kiskonyhát*, *főzőkonyhát*, ami az egyedül élők számára hálóhelyül is szolgál. Az 1960-as évek folyamán a faluban minden háztartásba bevezették az áramot. Az első generáció házain azóta jelentősebb módosítások nem történtek. A kiskonyhák legfontosabb főző- és fűtőberendezése napjainkban is a sparhelt, amely nem veszítette el korábbi szerepét. A gáztűzhelyet az első generáció fenntartásokkal fogadta, körükben akkor terjedt el, amikor a második generációnál már mindenhol általános volt, vagyis az 1970-es évek végén, az 1980-as évek elején. Az első generáció konyháiban ma e két tűzhely egymás mellett áll, mindkettőt használják. Van olyan konyha is, ahol a kemence, a takaréktűzhely, a gáztűzhely tölti ki a helyiség nagy részét, mindhármát használják, de a funkciók megoszlanak. (1. kép) Ebben a konyhában a legújabb főző alkalmasosság egy mikrohullámú sütő, az unokájuktól kapták 1999-ben, hogy megkönnyítse az ételek melegítését.¹¹

A második generáció az 1960–70-es években épített saját házat a kor divatjának megfelelő típustervek alapján,¹² a házasságkötés után egy-három évvel. A korábbi táji építészeti hagyományokkal szakító falusi házakban már nincs kemence, még az udvaron sem, a házi kenyérsütés lehetőségéről végleg lemondtak. Az előző generációknál a fiatalasszony csak akkor vezethetett önálló ház-

⁹ Hasonló példa: Szarvas 1986: 320.

¹⁰ Cserépfaluban (amelynek lakossága 1100 fő), a jelenlegi közép és fiatal generáció tulajdonában 11 kemence működik, ebből 6-ot az elmúlt években, 2009–2012 között építettek.

¹¹ Az idős, közepes anyagi helyzetű háziasszony így használja a különböző tüzelőberendezéseket a *kiskonyhájában*: „Nyáron a gázt használom, ne melegítsen; vagy hétköznapi, ha csak egy kis levest főzök. Vasárnap, mikor sokat főzök akkor a *sparhéton*, két tűz rakatnál megfő minden. Húsleves, pörkölt, levestészta, nokedli. Sokszor begyűjtök, kevesebb, feli árbul megvan, drága a palack [gázipalack] is! '57 után építettük ezt a kiskonyhát, ez azelőtt kocsiszín volt, akkor csináltuk ide a kemencét. De 15–16 éve nem használjuk, rengeteg fa kell bele! Most már magunk lettünk, kevesebb a család, nem érdemes fűteni! De mindig van benne egy fűtet fa. Mindig mondták, hogy a kemencének nem szabad fa nélkül állni, készen legyen, amikor gyújtani kell, akkor csak gyújtani kelljék. Nem lehet sütéskor kapkodni, a fát be kell szépen rakni. Csak akkor használjuk, ha lagzi van valahol, *bélest* [túróslepényt], fasírtot, hurkát sütnék benne. Sparhéton főzök jobbadon, a gázt csak ritkábban. [...] Most meg itt van ez a mikró, melegíteni jó benne, nem ég oda!”

¹² Lásd a témához még: Jávör et al. 2000: 992; Valuch 2001: 298.



1. kép. „Kiskonyha” kemencével, takaréktűzhellyel és gáztűzhellyel.
(Cserépfalu, 1999. Fotó: Báti Anikó)

tartást, ha különköltöztek. De ezek a második generációs menyecskék már szüleikhez képest iskolázottak voltak, legtöbbjük szakiskolát, szakmunkásképzőt végzett, önálló munkahelyük, keresetük volt, és ez megerősítette önállósodási törekvéseiket. A kockaházak nagy konyháiban költségkímélő megoldásként, átmenetileg sparheltet is elhelyeztek, de ezt rövidesen gáztűzhelyre cserélték az 1970-es évek legelején. Ezeket a gáztűzhelyeket egészen az 1990-es évek végéig, 2000-ig használták. Ekkor szinte minden háztartásban korszerűbbre kellett őket cserélni, mert a régi típusokat nem lehetett az újonnan kiépített vezetékes gázhoz csatlakoztatni. Vannak olyan háztartások, ahol a hátsó helyiségek valamelyikében – ahol a füstelvezetést meg tudták oldani – elhelyezték a sparheltet, és így a mai napig használják. A régi, gázipalackról működő gáztűzhelyek is ugyanide kerültek ki, a malacoknak főznek rajtuk. Leértékelődtek, konyhai helyzetükhöz képest már kevésbé tartják őket tisztán, javíttatásukra sincs gondjuk. A takaréktűzhely jó tulajdonságait a második generációs, jó anyagi helyzetű, főzni szerető adatközlőm így értékelte: „Ha disznótor van vagy ballagás, ilyesmi, akkor a masinán főzök. Ha a levest felteszem a gázra, arra nem lehet mást tenni. De a masinán felteszem a levest, meg a káposztát is, szépen lassan fő. Az biztos, hogy ha a konyhát még egyszer tervezném, akkor betennék egy masinát is, a legjobb dolog! Télen be lehet bele gyújtani, lassan rájövünk, hogy nem vót az olyan butaság!”

Az 1980–90-es évektől újabb házépítési hullámról beszélhetünk az országos tendenciákhoz hasonlóan Cserépfaluban is.¹³ Minden új épületben elválasztották egymástól a főzésre szolgáló konyhát és az ebédlőt. Ez volt a minta a kockaházak felújításához is. Bútorboltban vásárolják, vagy megrendelik a sok elemből álló beépített gáz- vagy villanytűzhelyet, a mosogatót tartalmazó konyhaszekrénysort és az ebédlőbútort.¹⁴

Mikrohullámú sütő, a nélkülözhető

Az első generáció háztartásaiban saját vásárlású elektromos gépek alig vannak,¹⁵ ha meg is vették ezeket, az edények nagy részéhez hasonlóan a hagyatékukba szánták. Gyerekeik ajándékoztak nekik a közelmúltban néhány gépet, hogy megkönnyítsék, biztonságossá tegyék az ételek tárolását, melegítését: hűtőszekrényt, mikrohullámú sütőt. Ezeket azonban alig használják, hogy ne fogyasszák az áramot!

¹³ Valuch 2001: 299.; 2013: 96–100, 181–191.

¹⁴ Ez is a fiatalok önmegvalósításának egy formája, a közösség, a család kontrolljának háttérbe szorításával. Jávors et al. 2000: 997.

¹⁵ Hasonló példákat lásd még: Szarvas 1986: 308.

Az első és a második generáció konyháját összehasonlítva, az egyik legszembevetőbb különbség a második generáció által a közelmúltban megvásárolt elektromos háztartási gépek nagy száma. Napjainkra nem a minőségromlás, hanem az új „tárgygenerációk” szorítják ki a régieket.¹⁶ Ez is a felhalmozásnak egy módja,¹⁷ de ők nem annyira a gyermekeiknek, inkább saját konyháik fejlesztésére vettek gépeket. Az elhasználódott, megrongálódott, csúnya tárgyaktól könnyebben megválnak, mint szüleik; már nem törekednek feltétlenül arra, hogy más funkcióban használják fel őket; inkább újat vesznek helyettük.¹⁸ Ezeket a háztartásokat tekinthetjük a legjobban felszereltnek, az első generáció leépülő, és a harmadik generáció most alakuló konyháihoz képest. A család gazdasági erejét, egy új életstílust, új értékrendet is kifejeznek ezek a befektetések: az ebédlőben, látható helyen vagy az ebédlőszekrényben helyezik el őket, így a reprezentációt is szolgálják:¹⁹ ilyen például a mikrohullámú sütő terítővel, virággal a tetején. A mikró az a tárgy, amelyet a közösség kettős mércével mér, gyakorlati haszna kérdéses, de fontos presztízstárgy ebben a közegben, a nyilvános térben.²⁰

A gépek új elemei a háztartásnak, beépülésük folyamatát érdekes követni. Napjainkra ezek a befektetések egyre nagyobb értéket képviselnek.²¹ A háztartásba kerülésük sorrendje a háztartási gépek piacon való megjelenését követi, azaz esetleges.²² Az új eszközök rendszeres és rendeltetésszerű használata átalakítja az addigi főzési gyakorlatot. A technikai újdonság megköveteli a háziasszonytól az innováció szélesebb körű elsajátítását. Használóik megpróbálják saját tudásukat és a gépek adta lehetőségeket közelíteni egymáshoz. Jó példa erre az olajsütő.²³

A mikrohullámú sütő is tág teret ad a kísérletezésnek. Egymás hibáiból is tanulnak a rokonságon belül, akár fiatalabbaktól is, illetve a munkatársaiktól: milyen ételt, mennyi időre, milyen edényben lehet betenni a mikrohullámú

¹⁶ Hofer 1983: 49; A presztízsfogyasztás okairól lásd: Jávör et al. 2000: 993–994

¹⁷ Átányon a cserépedényekről vélekedtek így. Fél – Hofer 1997: 258; A tárgye gyűtesek felhalmozásának presztízsszerző szerepéről: Hofer 1983: 46; Jávör et al. 2000: 994.

¹⁸ A modern fogyasztói társadalom tárgyakhoz való viszonyának jelfunkciója is van: a viszonylagos jólétet, a kor normáinak való megfelelést igyekszik kifejezni. Hofer 1983: 48. Valuch 2013: 100–103.

¹⁹ Hasonlóan: Hofer 1983: 47; Jávör et al. 2000: 993. ;Valuch 2013: 212–215.

²⁰ Hasonlóan: Lammel 1984: 338.; Hofer 1983: 55–58.; Jávör et al. 2000: 998.

²¹ A fenti második generációs háztartásban a bekerülés időrendjében a következő elektromos gépek vannak: (zárójelben a háztartásba bekerülés éve) hűtőszekrény (1975, 1986-ban nagyobbra cserélték); keverőgép habveréshez, daráláshoz, aprításhoz, tészta dagasztáshoz (1985); hűtőláda (1988); kenyérpíró (1990); olajsütő (1992); kávéfőző (1992); elektromos kés (1996); mikrohullámú sütő (1996).

²² Bővebben lásd Báti 2008.; továbbá Valuch 2001: 326.

²³ Lásd Báti 2008.

sütőbe. A legtöbben csak melegítésre használják — ezen a téren jelentett újítást —, de főzésre továbbra is a gáztűzhely szolgál, azt megbízhatóbbnak érzik. A *mikróhoz* való recepteket eddig még egyikük sem próbálta ki. Munkahelyi beszélgetés révén cseréltek sokan az új gépről információt: egy-egy sikertelen próbálkozást, például a szétrobbant tükörtojásról, sokáig emlegették.

„Nincs mikrónk. Többen úgy látják, hogy főzni nem olyan jó, nem olyan jó ízű. Valaki főzött már benne kukoricát, valaki hurkát is, de az száraz lett. Nem olyan jó. Inkább csak melegítésre, hamar kész van. Meg az tetszik, hogy a tányér nem forró. Praktikus, meg jó tulajdonképpen, ha van, de annyira nem hiányzik.” – így vélekedik a szerényebb anyagi helyzetű háziasszony.

A harmadik generáció most alapított háztartásaiban lakodalmi ajándékként főként pénzt és háztartási gépeket kaptak. Maguk vásárolták a villanytűzhelyt, hűtőszekrényt, fagyasztóládát. Újfajta ételkészítési módokat, egészségesebb ételeket is megismertek és fogyasztanak, kihasználják az új eszközök adta lehetőségeket. Most alakuló konyhájukba könnyen beépülnek ezek az újítások, a fiatal asszonyok szívesen tanulnak. Háztartásuk felszereltsége megegyezik szüleik konyhájának legkorszerűbb rétegével. Szüleikkel ellentétben többnyire funkciójuknak megfelelően használják a háztartási gépeket, nem csupán dekorációk, hanem valódi használati eszközök. Nem rakják ki őket nyilvános helyre. Városi rokonaikkal összehasonlítva több fiatal a saját konyháját jobban felszereltnek tartja mind a gépek, mind az edények tekintetében.

Az időben vissza: a lakodalmi konyha

Mindhárom vizsgált korszakban a nagyszámú, több száz fős vendégsereg ellátására konyhasátrat építettek a lakodalmas ház udvarán, ott főzték az ünnepi ételsor ételeit, mert a lakóház konyhája ehhez kicsi lett volna.²⁴ Az első két generáció lakodalmaiban a konyhán használt összes eszközt, az asztalokat, az edényeket mind a rokonságtól kérték kölcsön. Az első korszakban, a konyhasátorban állították fel az ún. *szánkát*, ez szolgált tűzhelyként.²⁵ A lovasszánt odahúzták, kévébe kötött kukoricaszárat raktak rá, s arra jó vastagon terítettek földet, letapasztották, hogy sima legyen, hogy a fazekak jól álljanak rajta. Ezen voltak két sorban a cserépfazekak, a közepén pedig égett a tűz. A levest és a kását cserépfazékban főzték, volt közöttük még ötven literes is. A cserépfazekak használata a mindennapi gyakorlatban visszaszorulóban volt már az 1940–50-es években, de a nagyméretű, ritkán használt edényeknek ekkor még jó hasznát vették a lakodalmakban, állítólag különösen jó ízű volt bennük a

²⁴ Általános áttekintésként a lakóház és a lakodalom kapcsolatáról: Sztrinkó 1983.

²⁵ Bővebben lásd Báti 2008: 202–211.

húsleves. Az 1960-as évektől a nyílt tűzhelyet, és ezzel együtt e cserépedényeket is elhagyták, helyette üstházakban, zománcos üstökben főztek, füstmentessé vált a lakodalmi konyha. A pörköltet sparhelten készítették, nagy lábasokban. A sütemények egy részét, a kalácsokat kemencében sütötték.

Az 1960-as évektől napjainkig már üstökben főznek, amelyeket a konyhasátor oldalai mentén állítanak fel. Például egy 400 fős lakodalomban 16 üstöt használtak 2004-ben. Azokban főtt a leves, a galuska, és a töltött káposzta, illetve a körítésként feltálalt burgonya is. A pörköltet pedig a takaréktűzhelyen nagy lábasokban főzték. A sült húsokat, a rántott húst ugyanitt sütötték tepsikben. A fasírozottat, a hurkát, a töltött combot mobil kemencében sütötték. 2000-től megjelentek a lakodalmi konyhán a lakóház konyhájából kikerült, palackos gázzal működő gáztűzhelyek, kiszorítva a takaréktűzhelyeket. (2. kép) Tisztábak, a nyári melegben könnyebben kezelhetőek, mint a *sparheltek*. A gáztűzhelyen fő a pörkölt, és a sütőjében sütik a fasírozottat, a csirkehúsokat.



2. kép. Lakodalmi konyha gáztűzhelyekkel és mobil kemencével
(Cserépfalu, 2004. Fotó: Báti Anikó)

A konyhasátor nem, csak a benne lévő tűzhely változott, de mindegyik eszköz a hétköznapi konyhatechnikához képest archaikusabb megoldást képviselt. A lakodalmi ételkészítés, tálalás, étkezés kapcsán is megfigyelhető a mindennapi gyakorlathoz képest régiesebb megoldás alkalmazása, ettől azonban a közösség életében a lakodalom a legrangosabb ünnep, csak a falun kívülről tűnhet ez a „múlt megidézésének”.

Kemencék nosztalgiából

A rendszerváltás után a lokális közösségi életben jelentős értékrendbeli változások történtek, mind a falvakban, mind a városokban egyfajta identitáskeresés zajlott. Ennek egyik eszköze a korábban már elhagyott, meghaladott életmódelemek felelevenítése volt, és a paraszti táplálkozás ebből a szempontból kiemelten hangsúlyos szerepet kapott. A 19. század végi, 20. század eleji ételek mindenki által értelmezhető, élvezhető, ugyanakkor a modernizációtól, az urbanizációtól még mentesnek tartott, helyinek kikiáltható értékként jelent meg az ünnepeken. Sok településen hoztak létre tájházakat: ahol mód volt rá, ott a központban felújítottak egy a 20. század első harmadában épült lakóházat, benne az újjáépített kemencével. Az épület és a kemence köré szerveződtek később a közösség régi és új ünnepei a hagyományokhoz való érzelmi kötődésre alapozva, mindig valamilyen közös étkezéssel összekapcsolódva. Mára kialakult egy többnyire teremtett/megkonstruált hagyományokra épülő, új közösségi ünneprend, fesztiválok sora, melyeknek a lokális közösség életében a jelentősége, közösségmegtartó ereje nagyon nagy, ugyanakkor turisztikai látványosságként is szolgálnak.²⁶ Ezekhez a falunapokhoz, fesztiválokhoz, a városi kirakodóvásárokhoz kapcsolódóan minden település igyekezett a saját étkezési szokásaiból helyinek, egyedinek vélt ételt vagy alapanyagot felmutatni, az ünnep jelképévé tenni. Ezek azonban többnyire egy tágabb régió táplálkozásának ugyanúgy részei voltak, tehát nem helyi specialitások, nem köthetőek csak egy-egy faluhoz. A mai, új építésű kemencék a falunapok során állandó szereplővé váltak, a kisebb és nagyobb települések egymás példáját követve hamar átvették az ötletet. A kemencében legtöbbször rétest, kenyértésztából készült kenyérlángost, illetve liba, kacsacombot sütnék, ezeket árúsítják. A körük szerveződött közösségi ünnepek mellett, a fesztiválok elmúltával egyes településeken magánszemélyek is kibérelhetik a közös kemencét családi ünnepeikhez. A fesztiválrendhez igazodva a számos vendég ellátást

²⁶ Knézy 2009. További tanulmányok a témában a *Herman Ottó Múzeum* 45. évfolyam, 2006-os évkönyvében a Borsodi Madárka című konferencia előadásai.

napjainkban új alapanyagokból készült, szállítható, kis kemencékkel is megtudják oldani.

A közösség által épített kemencék mellett azonban az utóbbi 10–15 évben jelentősen megnőtt az igény a saját kemencékre, és hozzájuk kapcsolódva a látványos vendéglátásra, az étkezés köré szerveződő közös szórakozásra is.²⁷ A cserépfalui új építésű kemencék esetében is ez az volt a legfőbb indok.²⁸ (3. kép) Az építéshez az ötlet sokféle forrásból származhatott. Az előbbieken bemutatott közösségi terek mellett a 20. század során el nem bontott, az idős tulajdonosok által mind a mai napig alkalmilag használt nyári konyhák és a bennük lévő kemencék a legautentikusabb forrásai ezeknek az építkezéseknek. Van, aki gyermekkorában még látta a nagyanyját kenyeret süti, neki ez az emlék volt a motiváció, hogy ha egyszer módja lesz rá, akkor saját kemencéje is legyen. Ötletadóként a nemzetközi konyha, például a népszerű pizzériák fatüzelésű kemencéi is jelen vannak az ország minden részén. Számos magyar étterem kínálatában is hangsúlyozottan szerepelnek a kemencében sült húsok, rétesek. Televíziós főző műsorok népszerű színészekkel, műsorvezetőkkel együtt szintén hozzájárultak a kemencében való főzés, sütés hagyományainak felelevenítéséhez, a kapcsolódó nosztalgikus érzések felébresztéséhez.²⁹

A szabadidő eltöltésének egyik legkedveltebb formája a szabadban való főzés. Ez egyben a kevés férfi főzési alkalmak egyike is. 1990-es évekig a bográcsban főtt pörkölt, gulyás volt a menü a városi és a vidéki baráti, családi összejöveteleken is. A 20. század végén a vidéki, falusi ház körüli zöldszeges kertek, kiskertek átalakultak: a művelésével a fiatal felnőttek felhagytak, fűvel ültették be, és kerti partikhoz alakították át az udvar nagy részét, mind nagyobb teret kaptak a média és a barkácsboltok, szakácskönyvek által népszerűsített grillsütők. A falu társadalmában az anyagi jólétet, a modernséget jelentették meg ezek a grillek. Nagyon rövid idő azonban szinte mindenki számára elérhetővé vált a grillezés városban és vidéken egyaránt, tehát már nem töltheti be a státuszszimbólum szerepét. Napjainkban a lokális elit jólétét, társadalmi pozícióját a gondozott kertben, kerti bútorokkal körbevett, új építésű, fatüzeléses

²⁷ Lásd még Báti 2013.

²⁸ Lásd még 10. jegyzet.

²⁹ A magyar kenyérsütés történetében a 20. század legvége hozott új fordulatot: 1995–2000 körül megjelent a kenyérsütő gép idősebbek és fiatalabbak háztartásában is, például Cserépfaluban is. A gép a tésztakészítés teljes folyamatát automatikusan végzi, nem szükséges hozzá semmilyen előzetes tudás, tanulás. A friss kenyér illata volt a legfontosabb indok az idősebbeknél és a fiataloknál is a vásárláshoz, valamint az egészséges táplálkozáshoz, és egy fontos alapélelmiszer esetében az önellátásra törekvés gondolatának megidézése. Mindez azonban a mai háztartásszervezés napi gyakorlatának teljesen ellent mond, hiszen főként a városi lakosság és vidéken is a fiatalabbak az élelmiszerszükségletük legnagyobb részét nem maguk állítják elő, hanem megvásárolják. De ez már egy fontos lépés volt a témánk szempontjából a kenyérsütés és az eszközkészletének a reneszánszához, a hagyományos sütés emlékeinek a felélesztéséhez.



3. kép. Új építésű kemence az udvaron, mellette takaréktűzhely
(Cserépfalu, 2012. Fotó: Báti Anikó)

kemence mutatja a vendégek és az utca felé is. A kemencét a házigazda építteti, a fűtését is maga végzi többnyire, felügyel a sütés-főzés folyamatára, a felesége az ételek főzéshez való előkészítésében vesz részt. Mindez a múltban teljes egészében női munka volt.

Az 50 éve meghaladott tüzelőberendezés felújítva, új élethelyzetben, a mindennapokból kiragadva, az építtetésére ráfordított jelentős összeg (kb. kéthavi átlag keresetbe kerül), és a hétköznapi kihasználatlanság miatt válhatott presztízstárggyá. A kemencében való főzés, sütés ma a hétköznapi étkezési szokások teljes ellentétét jelenti, ettől különleges. Míg hétköznapiokon a legtöbb családban nem főznek naponta, napközben az otthonától távol, közétkeztetésben esznek vagy csak szendvicset visznek magukkal, addig a kemencében főzésre egy egész napot rá kell szánni. Mind a megépítése, mind a működtetése, az edények, az eszközök jelentős anyagi ráfordítást jelentenek. A kemence felfűtése 3–4 órahosszat tart, állandó felügyeletet igényel. A tészták, húsok előkészítéséhez, sütéséhez is sok tudás és idő szükséges. Mindezt csak szabadidejükben tudják megvalósítani, a vendéglátás előkészületeit jelentik ezek a lépések, mert csak nagyobb társaság kedvéért érdemes egyáltalán begyújtani a kemencét.

A kemence reneszánszának ez volt majdnem az utolsó pillanata. Már két generáció nőtt fel azóta, hogy elbontották a falvakban a tüzelőberendezések nagy részét. A használatukhoz szükséges tudás, a fejből ismert receptek, gyakorlati fogások, a felfűtés helyes módszere szinte teljesen elenyésztek. A hétköznapi étrendben jelentősen visszaszorultak a házi készítésű kelt tészták.³⁰ Ezeket a hagyományokat most már nem egy természetesen, családon belüli belenevelődés, tanulás útján adják át az idősek a lányaiknak, nem is mindenkinek, hanem csupán egy speciális hagyományőrzés keretén belül az új tulajdonosoknak. A kemence felfűtéséhez, az első kenyerek dagasztásához a ma még élő legidősebb asszonyok segítségét kérték a legtöbb helyen, ennyiben támaszkodtak a helyi tudásra. A legtöbb kudarc is – amelyről beszámoltak a kemencében való főzés kapcsán az adatközlőim – éppen ennek a tudásnak és a gyakorlatnak az elégtelen voltából fakadt. Nem tudták, mert a szemük nem elég tapasztalt, hogy a kemence mikor van jól felfűtve, illetve mi a teendő, ha túl meleg vagy túl kihűlt; mikor jó a tészta, a hús, hogyan előzhető meg, hogy pernyés, kormos legyen az étel.

A vélemények nagyon különbözőek az új kemencékről: akinek van, az a különleges ízelet hangsúlyozza, a főzés egyedi módját, hangulatát. Aki nem teheti meg, hogy ilyet építtessen, az inkább csak a pazarlást látja az év nagy részében kihasználatlanul álló építményben. Az az idős asszony, aki átadhatta a tudását, az hagyományőrzést és a múlt átértékelését látja, büszke a gyerme-

³⁰ Lásd Báti 2012.

kei anyagi jólétére. Mások értetlenül nézik, hogy előzetes tudás, tapasztalat nélkül miért fognak bele egyáltalán a kemenceépítésbe.

A hagyományos kemence alapanyaga az ország nagy részén a favázra épített sár/vályog volt, de kőből, a 20. századtól téglából is készültetett a test, mindezek az anyagok használatosak ma is.³¹ Az általam vizsgált kemencék építőanyaga természetes kő, téglá és a padka, a kemence aljának tűzállóságához régi építkezésről származó téglá volt.³² A hagyományoknak leginkább megfelelő használathoz az eszközkészlet is nagyban hozzájárul. A kemencék építésének országsszerte megfigyelhető divatja a kapcsolódó kézművesipart, a fazekasságot is új irányba terelte: a tűzálló agyagból készült edényeknek új piaca nyílt. A 19. század végén még erre a célra termelő fazekasközpontok újjáéledése mellett egy-egy korsós/tálas is igyekszik ezeket az igényeket kielégíteni, így Cserépfaluban az oda néhány éve beköltöző iparos is bővítette termékei körét fazekakkal is. A fából faragott lapát, szénvonó, kenyérsütő tepsí van ahol még a régi, megőrzött készletekből került ki. Az ételek elkészítéséhez a recepteket, az ötleteket a kenyér kivételével az internetről gyűjtötték, ezek a fogások tehát nem nevezhetők helyi specialitásnak, de erre nincs is igény.

Az új kemencék építése egy sajátos hagyományőrzést, a korábbi generációk mindennapi tudásának átértékelését, átmentését hozta magával. A látványos közös szórakozás, vendéglátás keretében, a korábbtól teljesen eltérő élethelyzetben élnek tovább a gyakorlati fogások, receptek. További kutatást igényel majd ezeknek az eszközöknek a jövője, a divathullám további sorsa, illetve

³¹ A kemencék építéséhez többféle szakember is a megrendelők segítségére lehet. A vidéki, kertvárosi lakáskultúrában a fentiekkel párhuzamos okokból, azzal egy időben egyre több helyen építenek kandallót, kályhát is a központi fűtés mellé a hangulata, a tűz látványa miatt. A kályhás mesterek a legavatottabb építők a kemencéknek is. De kőműveseket is kérnek ugyanerre a feladatra. Több olyan kemencét is láttam azonban, melyet a tulajdonos saját maga épített egyedül. Ehhez számtalan internetes oldal olvasható, ahol a tapasztalatokat, tanácsokat, az építőanyagok fellelhetőségét, az építés menetét is megosztják egymással. A barkácsmagazinok több éve minden számban foglalkoznak a témával rovatukban. A Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum néprajzkutatója által írt monográfia a kemencék múltjáról, használatáról, építéséről nem csupán a szakmán belül vált elismert és népszerű kötet. (Sabján 2008, 2013.) A Szentendrei Skanzen a hagyományok hiteles megőrzése és átadása céljából tanfolyamokat is szervez kézműveseknek, iparosoknak, így a kemenceépítés elsajátítására, a táji típusok megismerésére is mód van. Cserépfaluban az oda Erdélyből betelepült kályhászmester és egy kőműves építette az új kemencéket.

³² A kemence építésének első lépése az alapját adó padka alá a beton alap és a téglából maga a tűztér aljának fölrakása. A kemence aljába nagy mennyiségű üvegdarab/törött üveg is kerül, hogy a hőt jobban tartsa. Az agyagból, sárból készült kemence a használat során kiég, tartóssá válik, de a téglából, kőből rakott test belsejében a fugákat, repedéseket rendszeresen javítani kell. A kemence megfelelő felfűtésének a hőtárolás és a falazat épsége szempontjából is nagy jelentősége van. Ha nem megfelelő a meleg levegő áramlása, akkor a sütés nem lesz tökéletes, illetve ha a keletkező gőz nem tud megfelelően távozni, akkor meg is repedhet a kemence.

hogy a múlt táplálkozási szokásainak más elemei részesülnek-e hasonló figyelembe.

Összegzésként

A használati tárgyak egy-egy háztartáson belül szigorú rendet alkotnak, szinte önálló életet élnek (bekerülnek a háztartásba, használatba veszik őket vagy kiemelt dísz tárgyak lesznek, elkopnak, másodlagos szerepbe kerülnek vagy hulladékok lesznek). Ez a folyamat párhuzamos a használó személy és a család életével. A tárgyak a gyakorlati használaton túl a közösség felé jel funkcióval is bírnak, megjelenítik a vagyont, az innovációk felé való nyitottságot, a valós vagy vágyott státuszt a közösségben. A tárgye gyűtte sek rétegződéséből kiemelt fenti példák is érzékeltetik azt a gyors változást, amely a mindennapok része a mai konyhatechnológiában. A társadalomkutatás számára fontos forrás a tárgyak világ elemzése – nem csak fogyasztási statisztikai módszerekkel –, mert általuk jól dokumentálható közösségen belül a fogyasztási kultúra és a tárgyi világ megszerkesztésében érvényesülő normák, arányok módosulása, generációs eltérései; a társadalmi pozícióváltásokkal egybevágó vagy azoktól eltérő életviteli szokások változásai.

HIVATKOZOTT IRODALOM

- Batári Zsuzsanna 2008: The interiors of Summer Kitchens: Changes in Lifestyle and Material Consequence in the 20th Century. In: Pirjo Korkiakangas – Tiina-Ritta Lappi – Heli Niskanen (eds.): *Touching Things. Ethnological Aspect of Modern Material Culture*. Finnish Literature Society, Helsinki, 248–260.
- Báti Anikó 2005: Cserépfazék és bápult. Cserépfalui konyhák napjainkban. In: T. Bereczki Ibolya – Sári Zsolt (szerk.): *A népi építészet, a lakáskultúra és az életmód változásai a 19–20. században. Tanulmányok a Dél-Dunántúlról és Észak-Magyarországról*. Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, 277–300.
- Báti Anikó 2008: *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. (Néprajzi Értekezések 1.) Magyar Néprajzi Társaság, Budapest.
- Báti Anikó 2009: A cserépfalui konyha. *Ház és ember* 21. 141–162.
- Báti Anikó 2012: The Role of Bread in Hungarian Diet Today. *Acta Ethnographica Hungarica* (57.) 2. 253–261.
- Báti Anikó 2013: The Return of Wood-fired Baking Oven in Hungary. In: Patricia Lysaght (ed.): *The Return of Traditional Food*. Lund University, Lund. 118–127.

- Dömötör Ákos 1995–1996: Változásvizsgálatok a Hangony-völgyi bejárók anyagi Kultúrájában. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* (XXXIII–XXXIV.) 495–521.
- Fél Edit – Hofer Tamás 1997: *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban*. Balassi Kiadó, Budapest.
- Godina-Golia, Maja 1998: Oven – cooking stove – microwave: changes in the kitchen appliances in Slovenia. In: Martin R. Schärer – Alexander Fenton (eds.): *Food and Material Culture*. Tuckwell Press, Edinburgh, 88–94.
- Hofer Tamás 1983: A „tárgyak elmélete”-hez. Felszerelések és tárgye gyűttesek elemzése. *Népi kultúra – Népi társadalom* XIII. 39–63.
- Jávor Kata – Molnár Mária – Szabó Piroska – Sárkány Mihály 2000: A falusi társadalom a szocializmus időszakában. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom*. Budapest, 977–1006.
- Kisbán Eszter 1966: *A magyar kenyér*. (Kandidátusi értekezés)
- Kisbán Eszter 1970: A kenyér a táplálkozási struktúrában. *Népi Kultúra – Népi Társadalom* (IV.) 97–125.
- Kisbán Eszter 1984: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Néprajzi vázlat. *Ethnographia* (XCV.) 384–399.
- Kisbán Eszter 1997: Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 417–582.
- Kisbán Eszter 1998: Metal and wheat: the kitchen range in a European periphery. In: Martin R. Schärer – Alexander Fenton (eds.): *Food and Material Culture*. Tuckwell Press, Edinburgh, 77–87.
- Knézy Judit 2009. Gasztronómiai rendezvények mai lehetőségei a faluturizmusban. In: Knézy Judit: *Számadások a múlttól és a jelenről*. Kaposvár Megyei jogú város Közgyűlése, Kaposvár, 127–153.
- Lammael Annamária 1984: Kontinuitás, átrétegződés, akkulturáció. In: Hoppál Mihály – Szecskő Tamás (szerk.): *Életmód: modellek és minták*. TK, Budapest, 310–345.
- Losonczy Ágnes 1977: *Az életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben*. Gondolat, Budapest.
- Sabján Tibor 2008: *Kenyérsütő kemencék*. Terc Kft., Budapest.
- Sabján Tibor 2013: *A búbos kemence*. [10. kiadás] Terc Kft., Budapest.
- Szarvas Zsuzsa 1986: A háztartás eszközkészletének átalakulása és az életmód-változás összefüggései Szeremlén. *Cumania* (9.) 293–337.
- Szarvas Zsuzsa 1988: *Tárgyak és életmód. Összefüggések a háztartások eszközkészletének alakulása és az életmódváltozás között*. (Életmód és Tradíció I.) MTA Néprajztudományi Intézet, Budapest.
- Szarvas Zsuzsa 1992: Családi hagyomány – egyéni szükséglet. Falusi háztartások tárgyai. In: Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések*. Ethnica, Debrecen, 255–261.

- Sztrinkó István 1983: A lakodalom és a ház funkcionális összefüggései. In: Novák László – Ujváry Zoltán (szerk.): *Lakodalom*. KLTE, Debrecen, 373–380.
- Szuhay Péter 1994: A magyarországi parasztság életmódjának változása 1945-től napjainkig. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* (XXXII.) 345–371.
- Valuch Tibor 2001: *Magyarország társadalomtörténete a XX. század második felében*. Budapest, Osiris.
- Valuch Tibor 2003a: Változó idők – változó szokások. A tevékenységszerkezet, a jövedelem és a fogyasztás átalakulása a magyar falvakban a kollektivizálás időszakában. In: Ormos Mária (szerk.): *Magyar évszázadok. Tanulmányok Kosáry Domokos 90. születésnapjára*. Osiris, Budapest, 311–322.
- Valuch Tibor 2003b: A történeti parasztság változásai az 1960-as években. *Századvég, Új folyam*, 27. 1–29.
- Valuch Tibor 2003c: „Községünkben nagy előrehaladást értünk el a szocializmus építése terén.” A történeti parasztság és az életmód változásai Magyarországon a hatvanas években. In: Rainer M. János (szerk.): *Múlt századi hétköznapiak. Tanulmányok a Kádár-rendszer kialakulásának időszakáról. 1956-os Intézet*, Budapest, 129–176.
- Valuch Tibor 2013. *Magyar hétköznapiak. Fejezetek a mindennapi élet történetéből a második világháborútól az ezredfordulóig*. Napvilág, Budapest.